
Pstrągi z migdałami

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1016 razy.

4 średniej wielkości pstrągi
10 dag migdałów (mogą też być orzechy laskowe)
4-6 łyżek oleju
2 łyżki masła
łyżka mąki
natka pietruszki
pieprz
sól
cytryna lub sok cytrynowy

Pstrągi oczyścić , opłukać , natrzeć wewnątrz solą i pieprzem, obtoczyć w mące. Olej rozgrzać na patelni i smażyć ryby, aż uzyskają ciemnozłoty kolor. Sparzone i obrane ze skórki orzechy albo migdały posiekać i przyrumienić w tłuszczu ze smażonych ryb, po czym dodać masło, sok z cytryny, rozmieszać i połączyć ryby na półmisku. Udekorować plasterkami cytryny i natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD